

本学短大生の食に関する意識調査

—— 庖丁と鋏の扱い方に関する一考察 ——

高 橋 壽美子

I. 目 的

本学短大生の食に関する意識を知るために、これまでいくつかの調査を試みた。現在、わが国においては、核家族化などの影響により、子供達に対して、家庭内での生活に関する伝達が極めて少なくなっているといわれる。また進学などのために、家庭内での体験も、従来にくらべるとはるかに少ないように思われる。そのため調理能力や技術は年々低下し、個人差もますます大きくなっている。

従来の調査でのものとして、前回盛岡大学短期大学部紀要第5巻（通巻第18号）1994年度食物専攻生の食に関する意識調査である「庖丁の扱い方に関する一考察」についてをもう一度検討することにした。ただし今回の鋏に関する取扱い方をも含めた考察である。

食物専攻生だけでなく、専門以外の学生の幼児教育科の短大生を含めて検討した結果と前回の調査結果をも含めて、その内容についての再認識した事柄についての報告する。

II 調査方法

(1) 対象者及び回答率

本短期大学部食物栄養科	2 年次
(平成 9 年度入学生)	106名
回収率	96.4%

本短期大学部食物栄養科	1 年次
(平成10年度入学生)	
回収率	95.9%
	118名

本短期大学部幼児教育科	2 年次
(平成 9 年度入学生)	
回収率	77.2%
	95名

(2) 実施時期

平成10年12月上旬

(3) 調査内容

庖丁と鋏の扱い方に関する意識の調査をアンケート形式にて実施した。

項目は次の内容である。

A項目として 1) 学生の通学状況について知るため。 2) 学生の自宅（実家）の場所の区分。 3) 家族の人数。 4) 家庭で普段食事を作る人について。 庖丁と鋏についての記入については 5) 庖丁を使い始めた時期は何歳かについて。 6) 庖丁の使い方を誰に教えてもらいましたか。 7) 庖丁を使い始めた場所はどこですか。 8) 庖丁に興味を持ち常に使用するようになったのは、いつ頃からですか。 9) 短大に入ってから庖丁の使い方は良くなりましたか。 10) 庖丁使いが得意ですが。 11) 庖丁使いが上手であると、どんなメリットがありますか。 12) 鋏を使い始めた時期は何歳頃からですか。 13) 鋏の使い方を誰に教えてもらいましたか。 14) 鋏の使い始めた場所について。 15) 工作をすることが好きですか。 16) 鋏使いが得意でありますか。 17) 鋏に興味を持ち常に使用するようになったのは、いつ頃からですか。 18) 鋏使いが上手であると、どんなメリットありますか。

B項目として 1) 家庭（自宅）で使用されている庖丁の種類と本数について（名称を入れ本数の記入）。 2) 食品の切り方の名称の記入はA, 魚のおろし方他。B, 野菜の切り方について。以上について学生達がどの位知って日常使用しているかを知るための調査項目である。

次に記する名称を省略することとした。

本学短期大学部食物栄養科（平成 9 年度入学

生) 2 年生を食栄 2 年次と称すること。

本学短期大学部食物栄養科(平成10年度入学生) 1 年生を食栄 1 年次と称すること。

本学短期大学部幼児教育科(平成 9 年度入学生) 2 年生を幼教 2 年次と称する。以上につき省略して名称を記入する。

III. 調査結果及び考察

A 項目は本学短大生の生活環境状況を知るためにまず 1 項目として「本学短大生の通学状況」についてであるが、表 1 に示した通りである。初めに食栄 2 年次(平成 9 年度入学生)についてみると、45.3%の学生が自宅からの通学生であるが、その他28.3%がアパートからであり、23.6%が学生会館(寮)からの通学であり、下宿2.8%を含めると計54.7%が自宅以外からの通学である。

次に食栄 1 年次(平成10年度入学生)をみると、自宅生が50.8%であり、やや食栄 2 年次よりも多い状況にあったが、アパート22.9%と学生会館21.2%、下宿4.2%を合わせると48.3%であり、食栄 2 年次とおなじ傾向を示していた。つづいて幼教 2 年次(平成 9 年度入学生)においては全数でなく約大半数の学生の調査となったものであるが、その結果は 自宅通学生は

41.1%であり、食栄 2 年次及び食栄 1 年次よりも少ない数値であった。しかしアパートは32.6%であり、学生会館は21.1%、そして下宿3.2%であり、合わせて56.9%、約 6 割の学生が自宅以外の通学生であることが認められた。しかもアパートが食栄 2・1 年次よりも約4.3~11.2%の高い数値が示された。全体的にみると自宅生が46.1%で学生会館生が22.6%、アパート生が27.0%、他は下宿及び親戚その他の通学であることが認められた。自宅通学生の少ないことから学生の実家の地区を知ることにした。その結果は、表 2 「本学短大生の実家状況について」に示された通りである。

まず食栄 2 年次をみると、盛岡市及び近郊の学生は34.0%であり、次に県外生が22.6%を示し、県南生18.9%、沿岸生13.2%、県北生11.3%の順位であった。食栄 1 年次では盛岡市内及び近郊生は39.8%を示し、次は県外生22.0%であり、県南生16.1%、県北と沿岸生が11.0%を示し数率は食栄 2 年次との相違はあるが傾向はまったく同じであることが解った。幼教 2 年次においては、一番多いのは県外生の37.9%であった。次に自宅生が32.6%を示し、県南生が14.7%と沿岸生が10.5%であり、県北生は少なく4.2%のみであった。全体的には自宅生が35.7

表 1 本学短大生の通学状況

	食栄 2 年次	%	食栄 1 年次	%	幼教 2 年次	%	全 体	%
自宅	48 (人)	45.3	60 (人)	50.8	39 (人)	41.1	147 (人)	46.1
学生会館	25	23.6	27	22.9	20	21.1	72	22.6
下宿	3	2.8	5	4.2	3	3.2	11	3.4
アパート	30	28.3	25	21.2	31	32.6	86	27.0
親戚	0	0.0	1	0.8	1	1.1	2	0.6
その他	0	0.0	0	0.0	1	1.1	1	0.3
合 計	106		118		95		319	

表 2 短大生の実家(地域別)

	食栄 2 年次	%	食栄 1 年次	%	幼教 2 年次	%	全 体	%
盛岡市内及び近郊	36 (人)	34.0	47 (人)	39.8	31 (人)	32.6	114 (人)	35.7
県 南	20	18.9	19	16.1	14	14.7	53	16.6
県 北	12	11.3	13	11.0	4	4.2	29	9.1
沿 岸	14	13.2	13	11.0	10	10.5	37	11.7
県 外	24	22.6	26	22.0	36	37.9	86	27.0
合 計	106		118		95		319	

%が多いが全般として4割にとどかずで、次には県外生の27.0%となり、一般的に高い数率であり、県外から入学生が多くなっている傾向を示した。その反面、県北生は全体でも9.1%であり、1割にもならず少ない状況であることが解った。アパート及び学生会館からの通学生の多いことは県外生の入学生のためであることが認められた。

次に本学短大生の家族についてを調べてみた。

表3、「本学短大生の家族状況」の表で示した通りである。食栄2年次においては、「5人家族」が32.1%であり、次に「4人家族」が30.2%であって高い数値を示していた。次は「6人家族」で17.0%で、「7人以上の家族」も14.2%の数値を示していた。食栄1年次は「4人家族」が36.4%であり、次は「5人家族」25.4%であった。「6人家族」及び「7人以上」については数値の率が違うが大差なく食栄2年次と同じであることが示された。幼教2年次の場合には「5人家族」と「6人家族」が27.4%で同じ数値を示し高く、次は「4人家族」の25.3%であった。全体的には「4人家族」が31.3%で3割を占め、次には「5人家族」が28.2%で3割弱あった。全般的にみると「4～

5人家族」が59.2%となり、6割を占めていることが解った。

次に学生の家族の普段の食事作りを誰かを知るために調べた結果は、「本学短大生家族の食事作り（普段）」の表4に示した通りである。食栄2年次は「母親」が77.4%を占めた高い数値であり、次は「母と祖母」で10.4%あり、「学生本人」と「母と本人」を合わせても8.5%の低い数値を示し、学生の手伝いが少ない状況にある。食栄1年次においても「母親」が71.2%を占めて高く、「母と祖母」14.4%で2番目であり、「学生本人」及び「母と本人」を合わせても5.9%のみの低い数値である。幼教2年次の場合には「母親」が65.3%と高く、次に「母と祖母」14.7%であり、食栄2年次と食栄1年次の傾向と同じである。しかし「学生本人」と「母と本人」においては合わせて9.5%であり、食栄2・1年次よりも、少量であるが高い傾向を示し、手伝いをしているのが解った。全学生達の食事作りの手伝いの低さをあらためて認識させられた。

次に庖丁と鋏についてのアンケートの結果である。表5「本学短大生の庖丁を使い始めた時期」については示した通りである。

表3 本学短大生の家族数の状況

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全 体	%
2人家族	1 (人)	0.9	3 (人)	2.5	0 (人)	0.0	4 (人)	1.3
3人 //	6	5.7	8	6.8	7	7.4	21	6.7
4人 //	32	30.2	43	36.4	24	25.3	99	31.0
5人 //	34	32.1	30	25.4	26	27.4	90	28.2
6人 //	18	17.0	19	16.1	26	27.4	63	19.7
7人以上 //	15	14.2	15	12.7	12	12.6	42	13.2
合 計	106		118		95		319	

表4 本学短大生家族の食事作り（普段）

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全 体	%
母	82 (人)	77.4	84 (人)	71.2	62 (人)	65.3	228 (人)	71.5
祖母	2	1.9	4	3.4	6	6.3	12	3.8
学生本人	2	1.9	2	1.7	3	3.2	7	2.1
母と祖母	11	10.4	17	14.4	14	14.7	42	13.2
母と本人	7	6.6	5	4.2	6	6.3	18	5.6
その他	2	1.9	6	5.1	4	4.2	12	3.8
合 計	106		118		95		319	

食栄2年次においては、「9～10歳」が34.9%で高く、次は「11～12歳」の27.4%である。3番目には「7～8歳」の16.0%であり4番目は「5～6歳」の14.2%であった。

食栄1年次は「9～10歳」が34.7%であり、次は「11～12歳」の33.9%であった。3番目は「7～8歳」の16.9%であり、数値が違っても、まったく食栄2年次と同じ状況を示している。幼教2年次では「11～12歳」が31.6%が一番高い数値を示し、2番目は「7～8歳」と「9～10歳」が27.4%であり、3番目には「5～6歳」の7.4%であった。食栄2年次と食栄1年次は「9～10歳」が高く、幼教2年次は「11～12歳」は高い状況を示していた。

全体的には「9～10歳」が32.6%であり、次は「11～12歳」の31.0%であったり、本短大生は庖丁の使い始めは「9～10歳」から「11～12

歳」にかけての時期であったことが顕著に表れていた。

次は庖丁の使い方を誰に教えてもらったかであり、表6「本短大生に庖丁の使い方を教えた人」の結果については、食栄2年次の場合「母親」が77.4%で高い数値であり、次は12.3%の「祖母」であり、3番目には少ない値であるが6.6%の「教員」の順であった。食栄1年次も78.8%が「母親」であり、2番目は「教員」10.5%であって3番目には「祖母」の9.5%であることが示された。

全体的に高い数値は「母親」の76.8%を示し次は低くなるが「祖母」の9.7%であり、その次は「教員」の7.2%が認められた。また「教員」から教えられたという学生は幼教2年次が少々高くみられた。それから「父親」は食栄1年次と幼教2年次に多くみられていた。全体的

表5 本学短大生の庖丁を使い始めた時期

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全 体	%
3～4歳	4 (人)	3.8	3 (人)	2.5	1 (人)	1.1	8 (人)	2.5
5～6歳	15	14.2	11	9.3	7	7.4	33	10.3
7～8歳	17	16.0	20	16.9	26	27.4	63	19.8
9～10歳	37	34.9	41	34.7	26	27.4	104	32.6
11～12歳	29	27.4	40	33.9	30	31.6	99	31.0
その他	4	3.8	3	2.5	5	5.3	12	3.8
合 計	106		118		95		319	

表6 本学短大生に庖丁の使い方を教えた人

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全 体	%
母親	82 (人)	77.4	93 (人)	78.8	70 (人)	73.7	245 (人)	76.8
教員	7	6.6	6	5.1	10	10.5	23	7.2
父親	1	0.9	7	5.9	4	4.2	12	3.8
祖母	13	12.3	9	7.6	9	9.5	31	9.7
その他	3	2.8	3	2.5	2	2.1	8	2.5
合 計	106		118		95		319	

表7 本学短大生が庖丁を使い始めた場所

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全 体	%
家庭	97 (人)	91.5	107 (人)	90.7	82 (人)	86.3	286 (人)	89.7
学校	5	4.7	11	9.3	12	12.6	28	8.8
親戚	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
近所	2	1.9	0	0.0	0	0.0	2	0.6
その他	2	1.9	0	0.0	1	1.1	3	0.9
合 計	106		118		95		319	

には「母親」が76.8%と高く、学生達が母親から教わった機会が多かったこと。低いのは「祖母」で9.7%であり、3番目には「教員」の7.2%であり、4番目には「父親」の3.8%の順であった。「教員」とあったのは学校に入ってからということにもなり、家族から学校の移行傾向であることが示された。

次は庖丁を使い始めた場所については表7「本学短大生が庖丁を使い始めた場所」の表で示された通りである。

まず食栄2年次においては、一番多い数値は「家庭」が91.5%と高くなっていた。次は4.7%で「学校」であった。食栄1年次では同じく

「家庭」が90.7%であり、次は食栄2年次と同じく「学校」が9.3%であった。幼教2年次の場合も「家庭」86.3%で高い数値であり、次は12.6%の「学校」であった。全体的にも圧倒的に高いのは「家庭」であり、後は低いのが8.8%の「学校」であることが認められた。学生達は「家庭」で庖丁を使ったが、次は「学校」における教育の中であったことを認識することが出来た。

次は庖丁使いに対する興味であるが、表8「庖丁に興味を示し常に使用するようになった時期」については表に示された通りである。まず食栄2年次は「小学校」の34.0%が高く、次

表8 庖丁に興味を示し常に使用した時期

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全 体	%
小学校	36 (人)	34.0	37 (人)	31.4	43 (人)	45.3	116 (人)	36.4
中学校	25	23.6	31	26.3	22	23.2	78	24.5
高等学校	22	20.8	22	18.6	11	11.6	55	17.2
短大	21	19.8	27	22.9	13	13.7	61	19.1
その他	2	1.9	1	0.8	6	6.3	9	2.8
合 計	106		118		95		319	

表9 本学短大に入学後庖丁使いが良くなったか

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全 体	%
はい	100 (人)	94.3	107 (人)	90.7	42 (人)	44.2	249 (人)	78.1
いいえ	6	5.7	11	9.3	53	55.8	70	21.9
合 計	106		118		95		319	

表10 今は庖丁使いが得意である

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全 体	%
はい	28 (人)	26.4	15 (人)	12.7	25 (人)	26.3	68 (人)	21.3
いいえ	78	73.6	103	87.3	70	73.7	251	78.7
合 計	106		118		95		319	

表11 包丁使いが上手であるメリットとは

(複数：平均)

	食栄2年次 (平成9年度入学) n=106		食栄1年次 (平成10年度入学) n=116		幼教2年次 (平成9年度入学) n=95		全 体 n=319	
	人数(人)	平均値(%)	人数(人)	平均値(%)	人数(人)	平均値(%)	人数(人)	平均値(%)
1 料理が上手	19	17.9	0	0	21	22.1	40	12.5
2 料理が楽しい	14	13.2	14	11.9	11	11.6	39	12.2
3 料理時間が早い	60	56.6	70	59.3	29	30.5	159	49.8
4 料理の見栄が良い	60	56.6	25	21.2	23	24.2	108	33.6
5 色々の切り方とケガをしない	1	0.9	32	27.1	13	13.7	46	14.4
6 料理の品数が増える	6	5.7	12	10.2	11	11.6	29	9.1

は「中学校」の23.6%と「高等学校」の20.8%と4番目に「短大」の19.8%であった。食栄1年次においても「小学校」の場合は31.4%と他よりも高い数値であり、2番目には26.3%の「中学校」と3番目に22.9%の「短大」の場合で、そして4番目に「高等学校」の順で示された。幼教2年次においても、「小学校」の場合が高く、45.3%を示し、次には「中学校」23.2%であり、3番目が「短大」の13.7%であり、「高等学校」は11.6%で4番目であった。

全体的にみると庖丁に興味を示し常に使用するような時期は早く「小学校」の場合に高い数値を示しているのことが解ったが、その他の学生は「中学校」の時期に示した。しかし学生の中には「短大」に入ってからのももあり、全体では19.1%であった。

学生別にみると、食栄食栄2年次よりも食栄1年次の方が「短大」になってからのものが多少高い率を示しており、幼教2年次も同じく「高等学校」の時よりも高い数値であった。

このように全体的にみると「小学校」といっても36.4%程度であり、調査した学生の4割弱であった。「短大」になってからの学生も2割近くあり、教科の必要性や学生生活を過ごすにあたり、やっと興味をしめして使用するようになっていく現状を認識させられた。

次に短大に入ってから庖丁使いについて、表9、「本学短大生の入学後庖丁の使い方が良くなりましたか」について示した通りである。食栄2年次は「はい」が94.3%になっており、食栄1年次は「はい」が90.7%を示し、同じ傾向の状況を示していた。

幼教2年次は「はい」が44.2%であり、「いいえ」が55.8%と少々「はい」よりも高い数値を示しており、専門性の相違であり、当然と思われた。2年時の半期で小児栄養実習を学び、調理実習関係に触れる教科であるためでもある。

庖丁使いの得意については、表10「今は庖丁使いが得意である」のに示した通りである。食栄2年次においては「はい」が26.4%であり、食栄1年次でも12.7%であり、幼教2年次は26.3%であって、全体的にも21.3%と低い数値を

示している。しかし食栄2年次と食栄1年次の相違の差は13.7%とやや食栄2年次は高い数値を示しており、専門性の学習の積み重ねで学生達の意欲が出て来たのであると考えられる。

庖丁使いが上手であることについては、表11「庖丁使いが上手であると、どんなメリットがあるか」の質問に対して色々の内容があった。その内容を大別して6段階にまとめた結果を表したものである。(1)料理が上手に出来ると思われる。(2)料理が楽しくなる。(3)料理する時間が早くなる。(4)料理の見栄えが良い。(5)色々の切り方が出来ることと庖丁でケガをしなくなる。(6)料理の品数がふえることになる。以上のことを学生達の解答からまとめたメリットの内容である。

まず食栄2年次からみると、(3)「料理する時間が早くなる」と、(4)「出来料理の見栄えが良い」とのものが56.6%と同じく一番高い数値を示していた。しかし解答は複数の学生達の平均的な内容を示したものである。2番目は、(1)「料理が上手に出来る」であり17.9%を示した。次は(2)「料理が楽しい」で13.2%であった。次に食栄1年次の場合であるが1番多いのは(3)「料理が上手になる」が、59.3%で高く、食栄2年次と同じであった。次には2番目は(5)「色々の切り方が出来、ケガをしない」であり、27.1%でした。3番目は(4)「料理の見栄えが良い」が21.1%であった。幼教2年次の場合には1番高いものは(3)「料理時間が早くなる」で30.5%であり、2番目には(4)「料理の見栄えが良い」が24.2%、そして3番目は(1)「料理が上手になる」が22.1%であった。

全体的には、1番高いのは(1)「料理の時間が早くなる」が49.8%であり、次は(4)「料理の見栄えが良い」が33.6%であった。この2項目については、食栄2年次と幼教2年次の両学に高い数値で示されている。食栄1年次の場合には、(5)「色々の切り方が出来ることとケガをしなくなる」が順位2番目に位しており、(4)「料理の見栄えが良い」よりも関心が強く示している。食栄1年次は入学して食に関する専門性を学習していく上に、庖丁を使用する基本的能力の必要

性を痛感している現状の表れである。手早く色々な庖丁の使い方、切り方が不十分であるため、手指にケガをする機会があるなどの問題点を含んでいるからと思われた。

庖丁と同じように、鋏についての学生の意識を上げることにする。まず「鋏を使い始めた時期は何歳である」かについては表12に示した通りである。食栄2年次についてみると、「3～4歳」が70.8%で高い数値を示している。次は「5～6歳」が27.4%と上げられた。

次に食栄1年次においては1番目には「3～4歳」が68.6%で高く、次は「5～6歳」が

27.1%である。しかし「7～8歳」において3.4%となり食栄2年次とは差が1.5%と高い状況が示された。幼教2年次の場合にも全般的に食栄1年次と数値の相違が少々あるが、まったく似た状況であった。「3～4歳」66.3%であり「5～6歳」が29.5%と、そして「7～8歳」は3.2%であった。食栄1年次と幼教2年次は「7～8歳」が少量であるが食栄2年次よりも多くあることが示された。全体的にみると「3～4歳」頃に鋏の使い方をする時期が多かったが、「5～7歳」の小学校に入ってからの人もあり、「7～8歳」になってからの場合もあっ

表12 本学短大生が鋏を使い始めた時期

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全体	%
3～4歳	75 (人)	70.8	81 (人)	68.6	63 (人)	66.3	219 (人)	68.7
5～6歳	29	27.4	32	27.1	28	29.5	89	27.9
7～8歳	2	1.9	4	3.4	3	3.2	9	2.8
9～10歳	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
11～12歳	0	0.0	1	0.8	1	1.1	2	0.6
その他								
合 計	106		118		95		319	

表13 本学短大生に鋏の使い方を教えた人

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全体	%
母親	66 (人)	62.3	72 (人)	61.0	47 (人)	49.5	185 (人)	58.0
教員	34	32.1	29	24.6	38	40.0	101	31.7
父親	1	0.9	6	5.1	2	2.1	9	2.8
祖母	4	3.8	4	3.4	6	6.3	14	4.4
その他	1	0.9	7	5.9	2	2.1	10	3.1
合 計	106		118		95		319	

表14 本学短大生が鋏を使い始めた場所

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全体	%
家庭	77 (人)	72.6	80 (人)	67.8	57 (人)	60.0	214 (人)	67.1
学校	21	19.8	29	24.6	29	30.5	79	24.8
親戚	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
近所	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
その他	8	7.5	9	7.6	9	9.5	26	8.1
合 計	106		118		95		319	

表15 鋏を使って工作する事が好きですか

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全体	%
はい	78 (人)	73.6	85 (人)	72.0	69 (人)	72.6	232 (人)	72.7
いいえ	28	26.4	33	28.0	26	27.4	87	27.3
合 計	106		118		95		319	

たことが解った。

ところで鉄の使い方を教えた人は、表13「本短大生に鉄の使い方を教えた人は誰か」について表したものである。食栄2年次についてみると「母親」が62.3%であり、次は「教員」の32.1%であった。3番目に「祖母」が3.8%であった。食栄1年次の場合にも「母親」が61.0%と高く、2番目に「教員」24.6%であった。幼教2年次においても「母親」が49.5%と全般には高いが、その差が9.5%位で「教員」が40%を示していた。他は全般に低い数値であるが「祖母」の順であった。全体的にみても半数以上が教えられたのが「母親」であり、次には「教員」が1/3を示しており、「祖母」と「父親」の順であった。

庖丁にしても鉄にしても全体的にみると「家庭」が多いが「教員」とあるので学校に入学してからの機会が多くなりつつあることが認識させられた。そのことについて、表14「本学短大

生が鉄を使い始めた場所」において全体的にみても、「家庭」が67.1%と一番高い数値を占め、次は「学校」が24.8%であった状況でもはっきり解った。

次に工作をすることについて 表15「鉄を使って工作する事が好きですか」について示したものである。食栄2年次は「はい」が73.6%と食栄食栄1年次も72.0%，そして幼教2年次が72.6%であることが示された。全体的にみても72.7%と「はい」が高い数値であった。

次に鉄使いについて、表16「今は鉄使いが得意でありますか」については、食栄2年次は「はい」が51.9%であり「いいえ」が48.1%であり、「はい」の方が3.8%高い数値であった。食栄1年次においては、「はい」が49.2%であり、「いいえ」が50.8%であって「いいえ」の方が1.6%位数値が高くなっていた。幼教2年次の場合も、鉄の得意は49.0%で「いいえ」が50.5%であり、「はい」のほうは1.0%少ない平

表16 今は鉄使いが得意である

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全体	%
はい	55 (人)	51.9	58 (人)	49.2	47 (人)	49.5	160 (人)	50.2
いいえ	51	48.1	60	50.8	48	50.5	159	49.8
合 計	106		118		95		319	

表17 鉄に興味を示し常に使用し始めた時期

	食栄2年次	%	食栄1年次	%	幼教2年次	%	全体	%
小学校	80 (人)	75.5	92 (人)	78.0	74 (人)	77.9	246 (人)	77.1
中学校	0	0.0	1	0.8	2	2.1	3	0.9
高校	0	0.0	1	0.8	2	2.1	3	0.9
短大	1	0.9	2	1.7	4	4.2	7	2.2
その他	25	23.6	22	18.6	13	13.7	60	18.9
合 計	106		118		95		319	

表18 鉄使いが上手であるメリットとは

(複数：平均)

		食栄2年次 (平成9年度入学) n=106		食栄1年次 (平成10年度入学) n=116		幼教2年次 (平成9年度入学) n=95		全 体 n=319	
		人数(人)	平均値(%)	人数(人)	平均値(%)	人数(人)	平均値(%)	人数(人)	平均値(%)
1	仕上がりが良い	25	23.6	5	4.2	16	16.8	46	14.4
2	作業スムーズで楽しい	18	17.0	24	20.3	21	22.1	63	19.7
3	手先が器用	12	11.3	61	51.7	13	13.7	86	27.0
4	工作範囲広くなる	24	22.6	27	22.9	24	25.3	75	23.5
5	ケガをしないで色々なことが出来る	2	1.9	13	11.0	4	4.2	19	6.0

均値であった。全体的にみると「はい」が50.2%であり、「いいえ」が49.8%であって、0.4%程度「はい」が高いが、全般的には半々の状況であることが解った。

次に鋏に興味を示し使用するようになったについては、表17「鋏に興味を示して常に使用し始めた時期は」について示したものである。食栄2年次は「小学校」が75.5%であった。食栄1年次も同じく「小学校」が78.0%を示している。しかし「短大」になってからの時期が少ないが1.7%位含まれていた。幼教2年次は「小学校」が77.9%であり、次は「短大」で4.2%であった。食栄2年次よりも「短大」になった時期が食栄1年次と幼教2年次に数値的には少ないがあることが認められた。全体的にみても「小学校」で高く、次は「その他」そして「短大」の順であった。「鋏に興味をもって使用する」のが「小学校」の時期であるが、中には「短大」になってから興味を持って使用する機会が多くなったのと思われる。

鋏の使い方の上手について、表18「鋏使いが上手であるとどんなメリットがあるか」について示したものである。質問に対して色々の内容解答の中から、次の5段階にまとめた結果を表したものである。(1)仕上がりが良い。(2)作業がスムーズで楽しい。(3)手先が器用に思われる。(4)工作の範囲が広がる。(5)ケガをしなくて色々のことが出来る。以上のことを学生達の解答からまとめたものである。ただし解答は、複数の平均値であった。

食栄2年次において数値が大きい差がないが、(1)「仕上がりが良い」が23.6%と(4)「工作範囲が広がる」が22.6%であった。次に食栄1年次の場合には(3)「手先が器用である」が51.7%であり、次は、(4)「工作範囲が広がる」が22.9%であり、(2)「作業がスムーズで楽しい」20.3%を占めていた。

幼教2年次の場合には、(4)「工作範囲が広がる」が25.3%で、次は(2)「作業がスムーズで楽しい」が22.1%であり、差が少ないが示された。全体的にみると5段階の数値の差はほとんどなかった。しかし順位をつけると、(3)「手先

が器用である」が27.0%と、(4)「工作範囲が広がる」の内容が上げられた。庖丁の時と同じように鋏の使い方においても手先の器用さがなくて、工作の範囲の巾の乏しさがあるなど、学生達の現状を表していると考えられた。

次にはB項目の、家庭で使用された庖丁についてであり、表19「家庭（自宅）で使用されている庖丁の種類と本数について」を示したものである。平均値は複数のものである。この質問に対して、まず、家庭で使用されている庖丁の本数を知ることが出来た。

食栄2年次においては5.5本であり、食栄1年次は4.9本、幼教2年次は4.6本であることが解った。全体的にみても学生の家庭では一家に平均して5.0本位所有していることが示された。食栄2年次においては平均して高いものは「洋庖丁」は34.9%で一番高く、次は「ペテナイフ」が19.8%、そして「出刃庖丁」が16.5%の順であった。食栄1年次も「洋庖丁」が31.4%、次は「ペテナイフ」が24.3%、3番目は「出刃庖丁」の17.6%であった。食栄2年次と庖丁の平均値の相違いがあるが、まったく傾向が似ている状況であった。幼教2年次の場合には一番多いのは「洋庖丁」で28.7%であり、次は「菜切庖丁」の15.6%であり、3番目に「ペテナイフ」の13.5%であった。食栄2年次と食栄1年次との相違いは「出刃庖丁」が2番目であり、3番目には「菜切庖丁」であった。全体的にみると1番多いのは「洋庖丁」で次は「ペテナイフ」であり、3番目には「出刃庖丁」であった。

従来日本の家庭の庖丁は薄刃や菜切のような和庖丁の保有数が中心であった。しかし和洋折衷の調理方法が多く取り入れられている今日では当然ながら「洋庖丁」が主になったと思われる。また「出刃庖丁」の保有数の低くないことは使用する頻度があると思われた。

次に調理操作の中で当然と思われる「庖丁での切り方」についての「名称」を記入してもらい、学生の現状を知を試みた。

食品の切り方についての名称の記入については、Aとして 表20「魚のおろし型、玉葱の切り方の名称についての正しい記入状況」である。

全体的にみると正解答が多いが、専門的に学習している食栄2年次と食栄1年次においても、(1)「魚の二枚おろし」の解答の出来ないものの平均値を合わせると14.8%になった。次に、(2)「魚の三枚おろし」の場合には合わせて7.9%、そして(3)「玉葱みじん切り」は合わせて4.3%になった。「魚の二枚おろし」がわからない学生が食栄1年次に11.1%もあることがわかった。専門以外の幼教2年次の場合には、名称のわからない学生は、(1)「魚の二枚おろし」が26.3%と(2)「魚の三枚おろし」は20%と、そして(3)「玉葱のみじん切り」は12.3%であることが示された。全体的にみると(1)「魚の二枚おろし」が13.2%と一番名称がわからないことである。(2)「魚の二枚おろし」の方は8.8%であり、(3)「玉葱のみじん切り」は5.5%であり、比較的良好に知っていた。それは調理操作が多く用いられ、手馴れていることと思われた。「魚のおろし方」は調理操作の機会が少なくないことと考

えられた。

次にBとして、野菜の切り方の名称記入である。表20-(1)「野菜の切り方について正しい名称の記入状況」に示したものである。「切り方の名称」に関する項目は32種類あるのでその半分の16種類としたものである。それは「日常多く用いているもの」を上げてみることにしたのである。

野菜の切り方を正しい解答の順から上げてみた結果は、まず、食栄2年次においては、(8)「乱切り」と(10)「細目切り」100%であり、全員が正解答を示した。次は2番目して、(9)「さがき」が99.1%であり、3番目は、(4)「いちょう切り」、(11)「線切り」が98.1%を示し、4番目は、(3)「半月切り」と(12)「みじん切り」が96.2%であった。5番目として、(6)「短冊切り」は94.3%、そして6番目としては、(2)「輪切り」が91.5%であり、いずれ平均値が90%以上を示したものであった。平均値80%のものは、(5)

表19 家庭（自宅）で使用されている庖丁の種類と本数

(複数：平均)

		食栄2年次 (平成9年度入学) n=106		食栄1年次 (平成10年度入学) n=116		幼教2年次 (平成9年度入学) n=95		全 体 n=319	
		人数(人)	平均値(%)	人数(人)	平均値(%)	人数(人)	平均値(%)	人数(人)	平均値(%)
1	薄刃庖丁	33	5.7	29	5.0	40	9.2	102	6.4
2	菜切庖丁	60	10.3	67	11.5	68	15.6	195	12.2
3	刺身庖丁(柳刃)	49	8.4	39	6.7	46	10.6	134	8.4
4	刺身庖丁(賄刃)	15	2.6	8	1.4	4	0.9	27	1.7
5	出刃庖丁	96	16.5	102	17.6	78	17.9	276	17.3
6	洋庖丁	203	34.9	181	31.2	125	28.7	509	31.9
7	ペテナイフ	115	19.8	141	24.3	59	13.5	315	19.7
8	中国庖丁	1	0.2	5	0.9	1	0.2	7	0.4
9	その他	9	1.5	9	1.5	15	3.4	33	2.1
合 計		581	100	581	100	436	100	1,598	100
各学年の庖丁の平均数		5.5本		4.9本		4.6本		5.0本	

表20 魚のおろし方、玉葱の切り方の名称についての正しい記入状況

		食栄2年次 (平成9年度入学) n=106		食栄1年次 (平成10年度入学) n=116		幼教2年次 (平成9年度入学) n=95		全 体 n=319	
		人数(人)	平均値(%)	人数(人)	平均値(%)	人数(人)	平均値(%)	人数(人)	平均値(%)
1	魚の二枚おろし	102	96.2	105	88.9	70	73.7	277	86.8
2	魚の三枚おろし	103	97.2	112	94.9	76	80.0	291	91.2
3	玉葱のみじん切り	105	99.1	114	96.6	83	87.4	302	94.7

「色紙切り」の83.0%，そして、(1)「小口切り」の82.1%であった。平均値70%～60%以上のものは、(7)「拍子木切り」が78.3%，それと(10)「菊花切り」の60.4%であった。これまでに上げたものは平均値60%以上のものであり、食栄2年次の場合は16種類の切り方の項目の内13種類を示した。(14)「花れんこん」の35.8%と、(15)「雪輪れんこん」の7.5%，そして(16)「矢羽根」が19.8%との3種類は平均値が40%以下を示した。

次は食栄1年次については平均値が90%以上のものの、1番目のものは、(11)「線切り」が98.3%であり、次は(4)「いちょう切り」が96.6%を示し、3番目は(8)「乱切り」の95.8%であり、4番目は(3)「半月切り」の92.4%であって、5番目は(6)「短冊切り」の90.7%，6番目が(2)「輪切り」の90.7%を示した。平均値80%以上のものは、(12)「みじん切り」が89.8%と、(10)「細目切り」が84.7%であった。その他50%以上のものは、(5)「色紙切り」が79.7%と、(1)「小口切り」が56.8%を示していた。平均値50%以下の場合は、(7)「拍子木切り」は44.1%と、(13)「菊花切り」は11.0%と、(14)「花れんこん」は15.3%と、(15)「雪輪れんこん」は0.8%と、(16)「矢羽根」は5.1%を示していた。

食栄1年次は60%以上の正解答の場合には11種類の項目が上げられたが、それ以下のものは5種類であった。その中で食栄2年次には60%以上に示されていて、食栄1年次には50%以下であったものは、(7)「拍子木切り」であった。他は食栄2年次とまったく同じものが不解答であった。

次は幼教2年次の場合であるが、平均値90%以上のものはなかった。80%以上のものは1番目に、(9)「ささがき」が86.1%を示し、2番目には(8)「いちょう切り」が85.3%を、それで3番目は、(10)「細目切り」で81.1%であった。平均値が70%以上のものは、(11)「線切り」では77.9%あり、(12)「みじん切り」は74.7%を示した。次に平均値60～50%以上のものは、(3)「乱切り」が69.5%であり、(3)「半月切り」は65.3%と、(6)「短冊切り」が63.2%，(2)「輪切り」

が60.0%であることが示された。その他の項目は平均値40%以下であった。その40%以下でのものは、食栄2年次と食栄1年次では50%以上と認められたものは、(1)「小口切り」の37.9%，(5)「色紙切り」は10.5%であった。(7)「拍子木切り」と、(13)「菊花切り」の場合には、食栄2年次のみに正解答率が60%以上のものが示されたが、食栄1年次と幼教2年次の場合には40%にもとどかない状況であった。その他(14)「花れんこん」の14.7%，(15)「雪輪切り」の8.4%と、(16)「矢羽根」の4.2%は低く、食栄2年次と食栄1年次と同じく傾向を示していた。

全体的にみると、1番目として数値の高く多くの学生の正解答を示したものは、(4)「いちょう切り」が93.7%を示し、次には、(9)「ささがき」が92.8%であり、3番目には、(11)「線切り」が92.2%，4番目が(8)「乱切り」の89.3%，5番目が、(10)「細切り」の88.7%，6番目は(12)「みじん切り」が87.5%，7番目は(3)「半月切り」が85.6%であり、8番目は(2)「輪切り」と、(6)「短冊切り」の両方が81.8%であった。ここまでの9種類の項目については全体の8割以上の人が正解答を示していた。その他の項目では70%の項目はなく、9番目として(5)「色紙切り」の60.2%であり、10番目は(1)「小口切り」は59.6%，11番目は(7)「拍子木切り」は52.7%で、60%にとどかない数値であった。

次の項目の中で30%以下の解答を示したものは、12番目として(13)「菊花切り」の28.8%と、13番目の(14)「花れんこん」が21.9%，14番目の(16)「矢羽根」が9.7%と、15番目の(15)「雪輪れんこん」の5.3%の種類項目である。つまり、項目別に正解答の順に示したものであった。

専門の食栄2年次と食栄1年次の1年間の学習の差を感じさせられたが、このことは当然であると思われた。

次は、表20-(2)「野菜の切り方について正しい名称の記入状況」を示したものである。上記表20-(1)以外の16種類の項目であるが、上記の野菜の切り方が日常のものに対して飾り風のものが多数の項目でもある。この項目を学年別に検討してみた。

全体的及び各学年をみると、まず平均値が90%以上の正解答の種類項目が1つもない状況を示した。80%以上のものの食栄2年次では2項目のみ、食栄1年次は1項目、そして幼教2年次は無しの状態を示した。

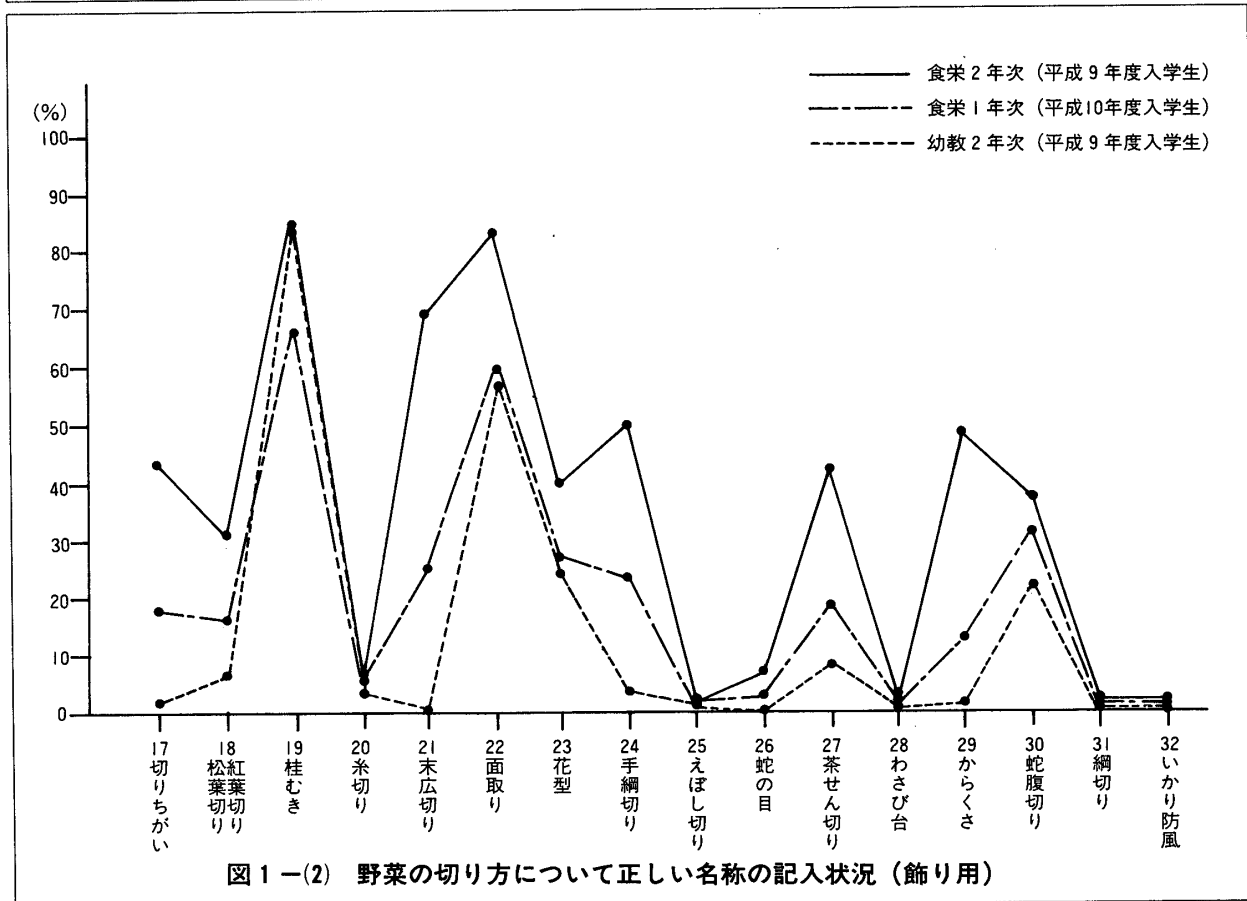
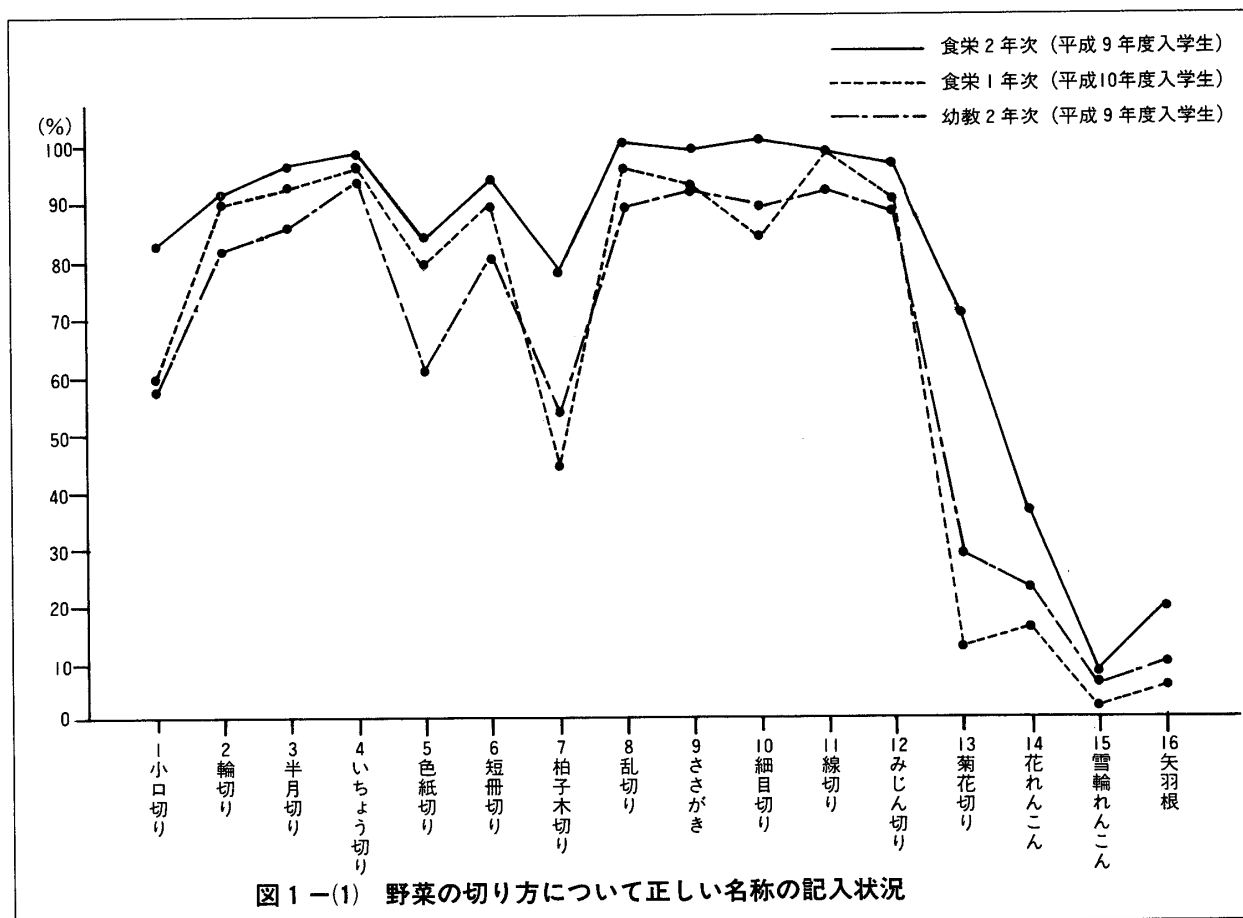
表21-(1)と図1の場合には食品を日常茶飯事により用いられる切り方である。しかし表21-(2)の場合には食品を飾りに用いる料理方法であり、家庭で日常用いなくも済む切り方でもあると思われる。

表21-(1) 野菜の切り方について正しい名称の記入状況（日常多く用いられ切り方）

		食栄2年次 (平成9年度入学) n=106			食栄1年次 (平成10年度入学) n=116			幼教2年次 (平成9年度入学) n=95			全 体 n=319		
		人数(人)	平均値(%)	正解順位	人数(人)	平均値(%)	正解順位	人数(人)	平均値(%)	正解順位	人数(人)	平均値(%)	正解順位
1	小口切り	87	82.1	8	67	56.8	10	36	37.9	10	190	59.6	10
2	輪切り	97	91.5	6	107	90.7	6	57	60.0	9	261	81.8	8
3	半月切り	102	96.2	4	109	92.4	4	62	65.3	7	273	85.6	7
4	いちょう切り	104	98.1	3	114	96.6	2	81	85.3	2	299	93.7	1
5	色紙切り	88	83.0	7	94	79.7	9	10	10.5		192	60.2	9
6	短冊切り	100	94.3	5	107	90.7	5	60	63.2	8	261	81.8	8
7	拍子木切り	83	78.3	9	52	44.1		33	34.7		168	52.7	11
8	乱切り	106	100.0	1	113	95.8	3	66	69.5	6	285	89.3	4
9	ささがき	105	99.1	2	109	92.4	4	82	86.3	1	296	92.8	2
10	細目切り	106	100.0	1	100	84.7	8	77	81.1	3	283	88.7	5
11	線切り	104	98.1	3	116	98.3	1	74	77.9	4	294	92.2	3
12	みじん切り	102	96.2	4	106	89.8	7	71	74.7	5	279	87.5	6
13	菊花切り	64	60.4	10	13	11.0		15	15.8		92	28.8	
14	花れんこん	38	35.8		18	15.3		14	14.7		70	21.9	
15	雪輪れんこん	8	7.5		1	0.8		8	8.4		17	5.3	
16	矢羽根	21	19.8		6	5.1		4	4.2		31	9.7	

表21-(2) 野菜の切り方について正しい名称の記入状況（飾り切り）

		食栄2年次 (平成9年度入学) n=106			食栄1年次 (平成10年度入学) n=116			幼教2年次 (平成9年度入学) n=95			全 体 n=319		
		人数(人)	平均値(%)	正解順位	人数(人)	平均値(%)	正解順位	人数(人)	平均値(%)	正解順位	人数(人)	平均値(%)	正解順位
17	切りちがい	47	44.3	6	2	1.7		8	8.4		57	17.9	8
18	松葉切り 紅葉切り	33	31.1	10	8	6.8		10	10.5	6	51	16.0	10
19	桂むき	90	85.0	1	100	84.7	1	19	20.0	3	216	67.7	1
20	糸ぎり	7	6.6		4	3.4		9	9.5		20	6.3	
21	末広切り	71	70.0	3	0	0		12	12.6	5	83	26.0	5
22	面取り	90	84.9	2	68	57.6	2	34	35.8	1	192	60.2	2
23	花型	43	40.6	8	29	24.6	4	13	13.7	4	85	26.6	4
24	手綱切り	54	50.9	4	4	3.4		19	20.0	3	77	24.1	6
25	えぼし切り 駒のつめ	2	1.9		0	0		1	1.1		3	0.9	
26	蛇の目	8	7.5		0	0		4	4.2		12	3.8	
27	茶せん切り	46	43.4	7	10	8.5	5	5	5.3		61	19.1	7
28	わさび台	3	2.8		1	0.8		1	1.1		5	1.6	
29	からくさ	52	49.1	5	2	1.7		2	2.1		56	17.6	9
30	蛇腹切り	40	37.7	9	39	33.1	3	25	26.3	2	104	32.6	3
31	綱切り	2	1.9		1	0.8		3	3.2		6	1.9	
32	いかり防風	2	1.9		1	0.8		1	1.1		4	1.3	



しかし、専門教科の中では学んでいることも多いのである。食栄2年次の場合には、どのようになっているのでしょうか。まず、学生が80%以上の正解答のあったものは、(19)「桂むき」が85.0%であり第1番目、次には(22)「面取り」が84.9%であった。第3番目に(21)「末広切り」が70.0%を示していた。他は平均値が50%位とそれ以下のものであった。第4番目は(22)「手綱切り」が50.9%で、5番目は(29)「からくさ」が49.1%、6番目が(17)「切りちがい」は44.3%、7番目は(27)「茶せん切り」の43.7%であり、8番目は(23)「花型」が40.6%であった。9番目は(30)「蛇腹切り」の37.7%、10番目は(18)「松葉切り、紅葉切り」は31.1%を示した。その他の種類は1割に足していない項目であり、(20)「糸きり」、(24)「えぼし切り、駒の爪」、(25)「蛇の目」、(28)「わさび台」、(31)「綱切り」、(32)「いかり防風」での項目であることが示された。

次に食栄1年次についてみることにする。まず、平均値80%以上を示したものは、(19)「桂むき」の84.7%のみが第1番目である。他は2番目としても(22)「面取り」の57.6%であり、3番目の(30)「蛇腹取り」の33.1%、そして4番目の(23)「花型」の24.6%であった。他は学生数の1割にも足しない状況であり、食栄2年次と同じ傾向であるがそれ以下のみたされてない状態が示された。

次に幼教2年次の場合には専門的に学ぶ機会が少なくないので現状では当然ながら正解記入は低い状況ではあった。しかし反対に解っていたり、興味を持っている学生達を知ることが出来たと思われる。項目の中で1番目のものは、(22)「面取」の35.8%であり、学生の1/3以上が知っている切り方であった。次には(30)「蛇腹切り」の26.3%であり、3番目は(19)「桂むき」と(24)「手綱切り」の20.0%であり、4番目の(23)「花型」の13.7%と5番目の(21)「末広切り」の12.6%、6番目の(18)「松葉切り、紅葉切り」の10.6%の順であった。幼教2年次の場合には数値的には低くて、専門の食栄2年次より少ない項目であったが、しかし食栄1年次よりも数多くのうもくに1割以上の正解答がなされ示

されていた。

全体的にみると、第1番目として(19)「桂むき」が67.7%と2番目は(22)「面取り」の60.2%であり、学生達の6割以上が知っていることが認められた。しかし、その他の種類についていずれも低く4割以下での項目であった。(30)「蛇腹切り」が32.6%であり、(23)「花型」が26.6%、(21)「末広切り」が26.0%、(24)「手綱切り」が24.1%であった。2割まで満たされない項目も多く示されており、次の内容の(17)「切りちがい」が17.9%、(18)「松葉切り、紅葉切り」が16.0%、(27)「茶せん切り」が19.1%、(29)「からくさ」が17.6%の4項目であった。他の項目の種類は学生の1割にもとどかない数値であり、それは(20)「糸ぎり」の6.3%、(24)「えぼし切り、駒の爪」の0.9%、(25)「蛇の目」の3.8%、(28)「わさび台」の1.6%、(31)「綱切り」の1.9%、(32)「いかり防風」の1.3%の6項目であった。

このことは図1-(1)「野菜の切り方についての正しい名称の記入状況」と図1-(2)「野菜の切り方についての正しい名称の記入状況」でも示されている通りである。

IV. まとめ

調査目的のところでも前述したように、最近の生活状況の変化によって、家庭内での生活に関する伝承・伝達が極めて少なくなっている。核家族化、少子化の影響もあって子供達の体験的な学びが少なくなっている。

そこで前回の調査である、食に関する意識調査を主にした「庖丁の扱い方の一考察」についてを加えながら再度アンケート調査をした。従来家庭が中心となって生活伝達されてきた器具、技術である。庖丁と鋏についての取り扱い方が、どのように今日、本学短大生の中で受け継がれて用いられているのかである。今回は栄養士コースである食物栄養科の1年、2年生と食物専門コース以外の幼児教育科2年生の小児栄養実習を受講している学生有志を中心としてアンケート調査を試みたものである。

次の結果となった。

1) 本学短大生の家庭状況をしるために「通

学状況」について調べた結果は食栄2年次（平成9年度入学生）、食栄1年次（平成10年度入学生）、幼教2年次（平成9年度入学生）の各学年共に「自宅」通学生と自宅以外の「学生会館」や「アパート」等からの通学が全体の約50%割合での実態であることが解った。前回の調査の4年前と同じ状況が示された。次は

2) 本学短大生の「実家の状況」についてである。学生の全体の4割近くは「盛岡市内及び近郊」からの自宅通学生であるが、それ以外は6割近くの学生が、自宅通学の出来ない県南と県北及び沿岸からの学生が約3割以上を示し、更に県外からの学生も3割近く在席していることも解った。つまり前述した「学生会館」や「アパート」からの通学生が5割以上になることを再認識した。

次に3) 庖丁の状況を知るために「在学短大生の実家族数」を調べた。平均値の高い家族の人数は「4人家族」と「5人家族」の構成であった。庖丁の扱い方を知るためには、4) 在学短大生の家族「普段の食事作りの人」について調べた。その結果は「母親」が全体の7割以上を示しており、数値が低く1割強「母親と祖母」が示しておった。「学生本人」や「母親と本人」の項目は1割にもとどかない少ない現状が認められた。このことは「実家」から離れた生活しているとも考えられるが、しかし手軽に手伝いする機会を失っているのではないかと考えられた。

従来においては当然と思われる家事労働的行為の、変化の1つと考えさせられた。

次は5) 在学短大生の庖丁を使い始めた時期を調べた。全体を通して「9～10歳」が一番高く、次には「11～12歳」の時期であった。前回の調査の場合にも同じ時期であるが「9～10歳」の場合の方が多く示されていた。

6) 在学短大生に庖丁の使い方を始めて教えた人は「母親」が全般的に高く示された。次は「祖母」が示していた。しかし3番目の「教員」については、前回の調査より少々であるが高い率を示していた。これは「核家族」の影響と「教育」の場の学習に変化していることを感じ

させられた。

7) 庖丁を始めた使用した場所については、「家庭」が圧倒的に高い数値を示し、全体的にも89.7%である。次は数値的に低いが「学校」であった。前回も同じく「家庭」では母親と祖母であるが、その機会を失った場合には「小学校」入学し5～6年生頃になってからと思われる。次に8) 庖丁に興味をもって常に使用するようになった時期「小学生」と「中学生」が多いが、「短大」に入ってからという学生が2割近くいたことも認識させられた。

9) 本学短大に入学後庖丁使いが良くなったかについては、「はい」が可成り高い数値を示し全体の78.1%平均値を示した。このことは入学後に実習指導の中で学生の行動を指導しているとよくわかる実態でもある。

10) 今庖丁使いが得意であるかについては、「はい」が少なく数値を示していた。学生は庖丁に対する取り扱い方、切り方の自信がないことが示された。

次に11) 庖丁使いが上手であるとどんなメリットがあるのかについてであるが、全体的にみて数値的には高いのは「料理時間が早くなる」と「出来た料理の見栄が良い」であった。しかし、「色々の切り方が出来ることと、手にケガがない」ということが、食栄1年次と幼教2年次学年に示され、学習の少ないことの表われでもある。

次に鉋についての調査の結果である。12) 在学短大生の鉋を使い始めた時期は「3～4歳」の時期が多く、次は「5～6歳」の頃であり、庖丁よりも早い時期であることが解った。13) 鉋の使い方を教えた人は誰かについては、全体的にみても「母親」が6割を占めているが、次は「教員」であり3～4割をあることが認められた。年齢が「3～5歳」頃で「教員」となると、幼稚園及び保育所の時期と「小学校」に入学してからと考えられた。

次に14) 本学短大生の鉋の使い始めた場所が「家庭」が高い率であり、次が「学校」と「その他」であることから前述したことと同じである。15) 鉋を使って工作することが好きですが、

「はい」が7割を示しているが、「いいえ」も2割強におよんでいることも認められる。

16) 今は鋏使いが得意ですかについては、「はい」と「いいえ」が各学年共々に半々を示しており、15)の項目と共に考慮すると手先行動の器用に欠けるのではないと思われる。

17) 鋏に興味を示し常に使用し始めた時期に対して「小学校」が圧倒的に高い数値を示しており、全体の8割弱位であった。「その他」の少々数値は、幼稚園及び保育所であると思われる。

18) 鋏使いが上手であるとメリットがあるのかに対してみた結果は、「手先が器用である」と「工作範囲が広がる」が数値的に多く上げられた。日常の生活において鋏の方が庖丁の使用頻度よりも高く、低年齢から各自が使用する機会が多くあり、密着度が高いものと考えられる。それと庖丁よりも危険度が少ないものではないと思われる。

次に19) 具体的に庖丁について実態を調べた結果である。家庭(自宅)で使用されていた庖丁の種類と本数である。本学短大生の自宅には平均して約4～5本程度使用していることが解った。次に庖丁の種類については、一番多く使用している庖丁は、各学年共に「洋庖丁」が高く、次は「ペテナイフ」と「出刃庖丁」であり、中には学年別には「菜切庖丁」の場合もあった。このことは4年前の調査と同じ傾向を示し万能庖丁の「洋庖丁」が中心をなし、和洋折衷の料理が常に食卓に出されるようになっている現状のあらわれでもあると思われる。

次に庖丁を使つての切り方の扱いについての名称記入の正解答の状況である。

20) 魚のおろし方、玉葱の切り方の名称についての正しい記入状況についての結果である。「魚の二枚おろし」、「魚の三枚おろし」、「玉葱のみじん切り」に関して、食栄2年次は比較的高く95%以上を示しているが、食栄1年次と幼教2年次において「魚の二枚おろし」が90%以下の88.9%と73.7%の数値を示していた。

次に野菜の切り方と飾り切りについて調べた結果である。21) 野菜の切り方について正しい

名称の記入状況のその(1)日常多く用いられる切り方についてである。

食栄2年次の場合には正解答の平均値90%以上のものは、2)「輪切り」、3)「半月切り」、4)「いちょう切り」、6)「短冊切り」、8)「乱切り」、9)「ささがき」、10)「細目切り」、11)「線切り」、12)「みじん切り」の9項目であった。次の80%以上のものは、1)「小口切り」、5)「色紙切り」の2項目であり、80%以下60%までのものは、「拍子木切り」と13)「菊花切り」の2項目であった。それ以下のものは14)「花れんこん」、15)「雪輪れんこん」、16)「矢羽根」の3項目のものであり低い認識率を示した。

食栄1年次の場合には、90%以上のものは「輪切り」、「半月切り」、「いちょう切り」、「短冊切り」、「乱切り」、「ささがき」、「線切り」の7項目であった。次に70～80%以上のものは「色紙切り」と「細目切り」、そして「みじん切り」の3項目であった。

食栄2年次が正解が比較的高くて食栄1年次にはないものは「拍子木切り」と「菊花切り」であることも解った。

次に幼教2年次の場合には、専門でないのに数値的に低いのは当然であるが、食栄2年と1年の正解が多くあったもので幼教2年の認識の特に低いものは「色紙切り」、「拍子木切り」、「菊花切り」の3項目であった。

全体的にみても高い認識のものは「いちょう切り」、「ささがき」、「線切り」、「乱切り」、「細目切り」、「みじん切り」、「半月切り」、「輪切り」、「色紙切り」、「小口切り」、「拍子木切り」の種類11項目であり平均値50%以上であった。学生達の約半数のものが正解答することが出来た。しかし、「花れんこん」と「雪輪れんこん」と「矢羽根」の種類3項目は認識率が1割にも達しない低い数値であり、前回の調査と同じ結果を示した。

22) 野菜の切り方について正しく名称の記入のその(2)食品の飾り切り方についてである。食栄2年次の場合には、19)「桂むき」、22)「面取り」、21)「末広切り」は70%以上のもの

であり3項目のみであった。その他は低く40%以上のものとして、17)「切りちかい」、23)「花型」、24)「手綱切り」、27)「茶せん切り」、29)「からくさ」の種類の5項目であった。

食栄1年次は「桂むき」が80%のものであり、1項目のみであった。その次に多いものは50%以上の「面取り」であり、他は40%以下であった。幼教2年次の場合にも全般に低いが、食栄2年次と食栄1年次の傾向と同じであった。全体的にすると、「桂むき」、「面取り」、「蛇腹切り」、「花型」、「末広切り」、「手綱切り」の順位の6項目が比較的の認識率の高いものであった。しかし学生達7割から2割までの認識率のみであったのが、「飾り切り」であり、特に学習しないと難しい点が多いと思われた。

「切り方」の技術というものは、何度か実物にふれて体験を重ねていく以外に学ぶ方法はないと思われる。庖丁使い鋏使い等が感覚的に取り扱われていることが、今日の状況ならば、改めて教育の必要性を再認識させられる。また調理操作や教育においては、技術や感性を磨き、対象の多様のニーズに適切に対応が出来るようにしなければならないと思われた。

この調査の結果からわかるように、短大食物

栄養科2年次(平成9年度入学生)と短大食物栄養科1年次(平成10年度入学生)と短大幼児教育科(平成9年度入学生)との間にはそれぞれの相違があった。全般に短大栄養1年次は認識率が低いのは、入学して1年未満でもあるので当然と思われる。しかし食物栄養科2年次と幼児教育科2年次にも問題点は多々ある。このことは専門は当然であるが、専門以外でも、まず、学生達に問題点について自覚を促して、出来るだけ関心度を高め、意識的に行動をするように学習指導内容の充実を計るよう努力しなければならないと思っている。

参考文献

- 1) 石川栄助, 石川明彦: 栄養統計学綱要, 槇書店, 1985
- 2) 松村功雄大; 栄養の心理 栄養教育の一指針, 三共出版株式会社, 1988
- 3) 内田初代・小田良子: 食生活研究Vol. 14, No. 1, 74, 55-60, 1987
- 4) 堀越フエサ編著他; 調理学実習—Cooking I, 光生館1993
- 5) 高橋壽美子; 食物専攻生の食に関する意識調査, 一庖丁の扱い方に関する一考察—
盛岡大学短期大学部紀要第5巻(通巻第18号)
117~132 1995